



## Бейгл с соусом песто и прошутто



### Ингредиенты

- Сыр творожный сливочный Hochland Professional 30 г
- Прошутто 30 г
- Соус Песто 15 г
- Руккола 5 г
- Булочка Бейгл 1 шт
- Сливочное масло 5 г

### Приготовление

Булочку разрезаем на две части, обжариваем на сливочном масле.

Намазываем на одну сторону песто, а на другую сыр.

Выкладываем вяленый томат, прошутто и рукколу.

### Тип продукта



Сливочный творожный сыр  
1 кг